Standar Nasional Indonesia

SNI 8441:2017

Rendang kerang

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 8441:2017 dengan judul *Rendang kerang,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas rendang kerang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Rendang kerang

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan untuk rendang kerang dari semua jenis kerang terutama lokan (*Polymesoda*).

Standar ini tidak berlaku untuk produk rendang kerang yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman Pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1 : Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3 : Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.7:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 7 : Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015,*Cara uji mikrobiologi- Bagian 9 Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Cara uji kimia – Bagian 15: Penentuan Arsen (As) Total pada produk perikanan.*

SNI 2372.2:2011, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan Pengolahan ikan.*

SNI 2354-16:2017 Cara uji kimia – Bagian 16: *Pengujian saxitoxin (Paralytic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

SNI *2354-17:2017, Cara uji kimia – Bagian 17: Penentuan kadar asam domoat (Amnestic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC,

UNESCO, 1995.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis-Prinsip umum higiene pangan.*

Codex (CAC/GL 21-1997) *Principles for the establishment and application of microbiological criteria related to foods.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Rendang kerang adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kerang yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya sehingga produk akhir memiliki karakteristik kenyal dan berminyak.

Bumbu rendang terdiri dari campuran rempah, santan dan cabe yang ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.

3.2 Definisi proses

Produk yang diolah melalui proses pengeluaran daging kerang dari cangkang, pembersihan, pencucian, pemasakan dalam santan dengan bumbu sampai keluar minyak dan pengemasan.

3.3 Kriteria wujud produk

Utuh berlumur bumbu.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Kekerangan terutama lokan (*Polymesoda*) dalam bentuk segar yang ditangkap dari perairan yang tidak tercemar dan aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang digunakan sesuai peraturan.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan pangan lain

Campuran rempah, santan dan cabe yang digunakan sesuai peraturan.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan rendang kerang sesuai tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan rendang kerang

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min 7,0*			
b Fisika					
- Bobot tuntas	%	Min. 50			
c Cemaran mikroba		n	C	m	M
- ALT	koloni/g	5	2	10^4	10^5
- *Escherichia coli*	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Vibrio parahaemolyticus***	APM/g	5	0	< 3	Td
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	1	10^2	10^3
- Kapang	koloni	5	2	10^2	10^3
d Cemaran logam					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1,0			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,5			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 1,0			
- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			
e Cemaran fisik					
- *Filth*	potongan	0			
f Racun hayati (*marine biotoxin*)**					
- PSP (*Paralytic Shellfish Poisoning*)	mg/kg	Maks. 0,8			
- DSP (*Diarhetic Shellfish Poisoning*)	mg/kg	Maks. 0,16			
- ASP (*Amnesic Shellfish Poisoning*)***	mg/kg	Maks. 20			

CATATAN
- * Untuk setiap parameter sensori
- ** Apabila diperlukan
- *** Ekivalen asam domoat
- n Jumlah sampel uji
- c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
  3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satu pun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m
- m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
- M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
- Td Tidak diberlakukan
- Maks. Maksimum
- Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Fisika

- Bobot tuntas sesuai SNI 2372.2:2011.

7.3 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.
- Perhitungan kapang dan khamir sesuai SNI 2332.7:2015.

7.4 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354-15:2017.

7.5 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

7.5 Racun hayati (*marine biotoxin*)

- PSP sesuai SNI 2354-16:2017
- ASP sesuai SNI 2354-17:2017
- DSP sesuai *Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.*

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk rendang kerang sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan. Informasi mengenai cara penyimpanan dan umur simpan produk dicantumkan pada label.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori rendang kerang

Tabel A.1 – Lembar penilaian sensori rendang kerang

Nama Panelis : .... Tanggal : ....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Bau						
- Spesifik produk sangat kuat	9					
- Spesifik produk kuat	7					
- Mulai tercium bau tengik	5					
2 Rasa						
- Rasa rendang kerang sangat kuat, spesifik produk	9					
- Rasa rendang kerang kuat, spesifik produk	7					
- Rasa rendang kerang kurang kuat, spesifik produk kurang	5					
3 Tekstur						
- Sangat kenyal, sangat padat	9					
- Kenyal, padat	7					
- Kurang kenyal, kurang padat	5					

Bibliografi

[1] Association of Official Analytical Chemistry, AOAC Official Method 999.111, Lead, cadmium, copper, iron and zinc in foods , 18th Edition, Chapter 9.1.09 (2005).

[2] Comission Regulation (EC) No 1881/2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals - Official journal of the European Union.

[3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 - Office for official publications of the European Communities.

[4] Food and Drug Adminitration. Bacteriological Analytical Manual, Aerobic plate count chapter, mold, yeast and mycotoxin, Chapter 18 (2001).

[5] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan kualitas air minum.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI

- Indra Arief Nasution - Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Padang
- Fariyetmi - Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Padang

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan